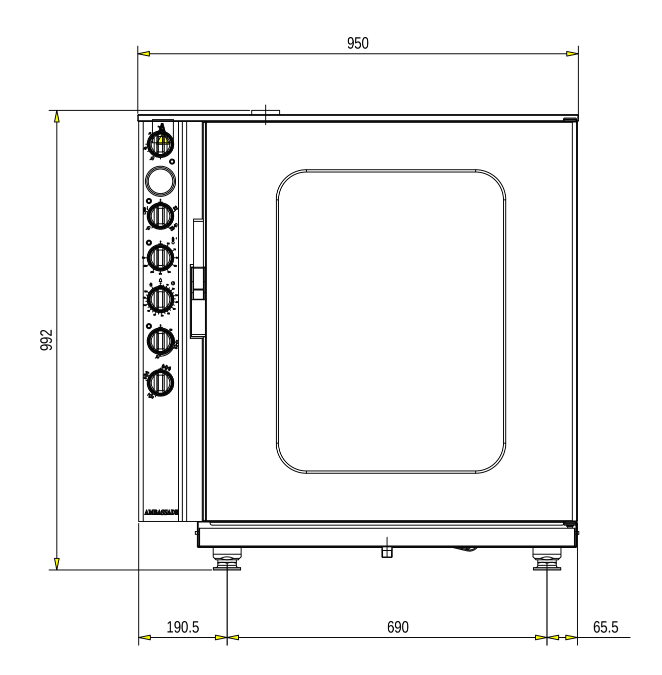
«CFE 910 CV»

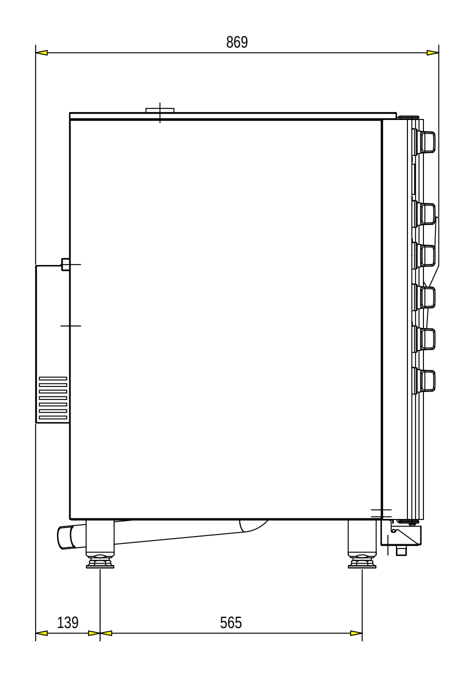
MANUEL GENERAL

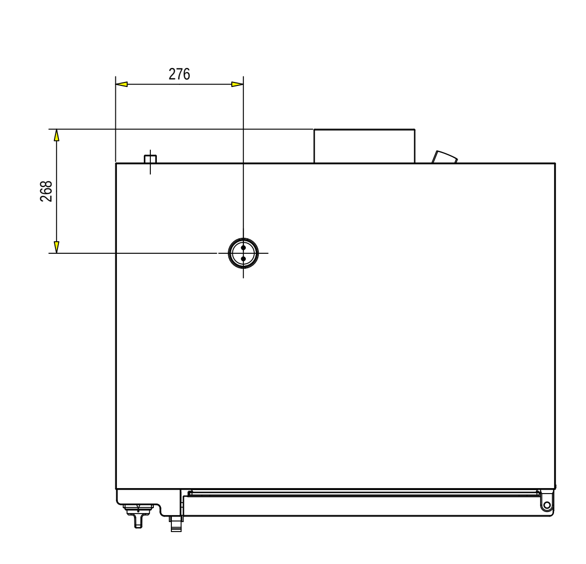


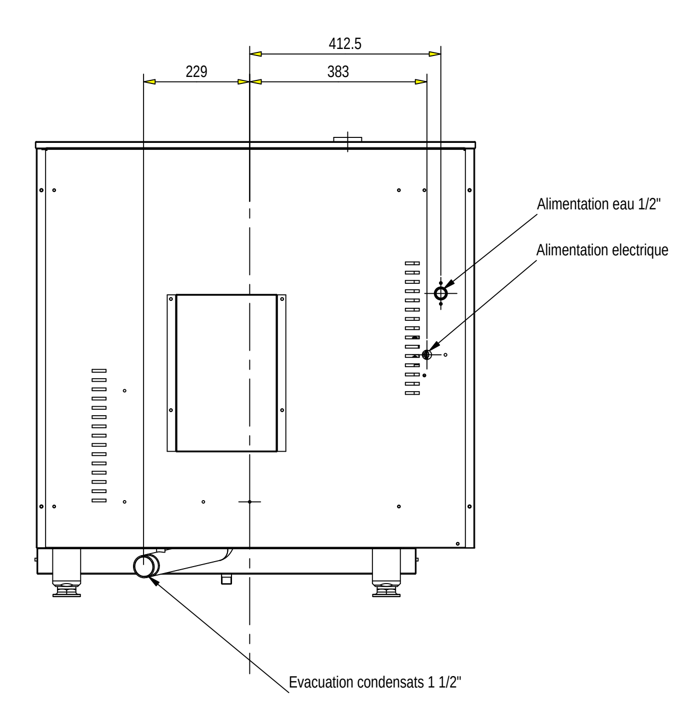
SOCIETE INDUSTRIELLE DE LACANCHE - Rue Hubert Coste - 21230 LACANCHE - FRANCE


AMBASSADE
DE BOURGOGNE


950
992
190.5
690
65.5


869
139
565


276
268


412.5
229
383
Alimentation eau 1/2"
Alimentation electrique
Evacuation condensats 1 1/2"

DESCRIPTION TECHNIQUE

AMBASSADE DE BOURGOGNE

CFE 910 CV

Four électrique à convection vapeur, 10 niveaux.

CONSTRUCTION :	Chassis	Acier inoxydable
	Façade	Acier Z8C17

- Dimension (L x P x H) : 950 x 869 x 992 mm.
- Porte : à double vitrage dont une vitre athermique articulée.
- Porte à ouverture latérale.
- Thermomètre indicateur de la température de cuisson.

Four :

- Four électrique mixte (convection et vapeur).
- Capacités : 10 niveaux au pas de 65 mm (grilles 600 x 400 mm ou GN1/1) ou bacs GN1/1 profondeur 40 mm.
- Casier de chargement GN1/1 (910 CV-GN) ou 600 x 400 (910 CV-EUR).
- Dimensions intérieures :L 700 - P 454 - H 728 mm.
- Commandes électromécaniques.
- Modes de cuisson: vapeur, air pulsé et mixte (vapeur + air pulsé).
- Mode régénération (remise en température d'assiettes dressées).
- Thermostat 50/250°C.
- Cuisson vapeur basse température (60 - 100°C).
- Thermostat de sécurité.
- Variateur de vitesse de rotation de la turbine du four.
- Thermomètre indicateur de température de cuisson.
- Fonction refroidissement rapide de la cavité.
- Habillage et moufle intérieur en inox (F18 TNB).
- Porte à hublot 2 verres (verre fixe et verre athermique articulé).
- Puissance totale : 18 kW.
- Evacuation sur tube fileté diamètre 1'' ½ (40-49 mm).
- Gouttière de récupération des condensats porte et four.
- Refroidissement d'évacuation des condensats.
- Oura d'évacuation des buées réglable.
- Eclairage intérieur.
- Casier de chargement amovible.

Raccordement électrique :

- Alimentation :
  400V + N + T

Raccordement eau :

- Diamètre de l'entrée d'eau : 3/4 ".
- Diamètre de la vidange : 1"1/2.
- Débit maxi électrovanne : 15 l/h.
- Eau adoucie : 4° Th maxi.
- Pression : 1 à 5 bars.

Accessoires :

- 2 grilles 600x 400 mm.
- 1 tôle pâtisserie.
- 1 plat perforé GN 1/1.

Conformité aux Directives gaz et électriques



Basse tension : 2006/95/CEE
CEM : 2004/108/CEE





RECEPTION

Déballer, vérifier le bon état de l'appareil. En cas d'avaries, signifier les réserves sur le bordereau de livraison, les confirmer, au plus tard sous 48 heures, par lettre recommandée avec accusé de réception auprès du transporteur.

Avant toute utilisation, il est impératif d'enlever toute les protections plastiques intérieures et extérieures sous peine de dommages irréversibles aux parois aciers.

INSTALLATION ET UTILISATION

AVANT TOUTE INSTALLATION ET UTILISATION DE CET APPAREIL, IL EST NÉCESSAIRE DE CONSULTER CETTE NOTICE.

L'assemblage et l'utilisation de cet appareil doit impérativement se faire sur une surface horizontale et plane.

Cet appareil doit être éloigné des matériaux inflammables. Une attention toute spéciale étant accordée aux réglementations de prévention des incendies.

INTERVENTIONS

Toute installation, intervention ou dépannage sur cet appareil doit être effectuée par un installateur qualifié.

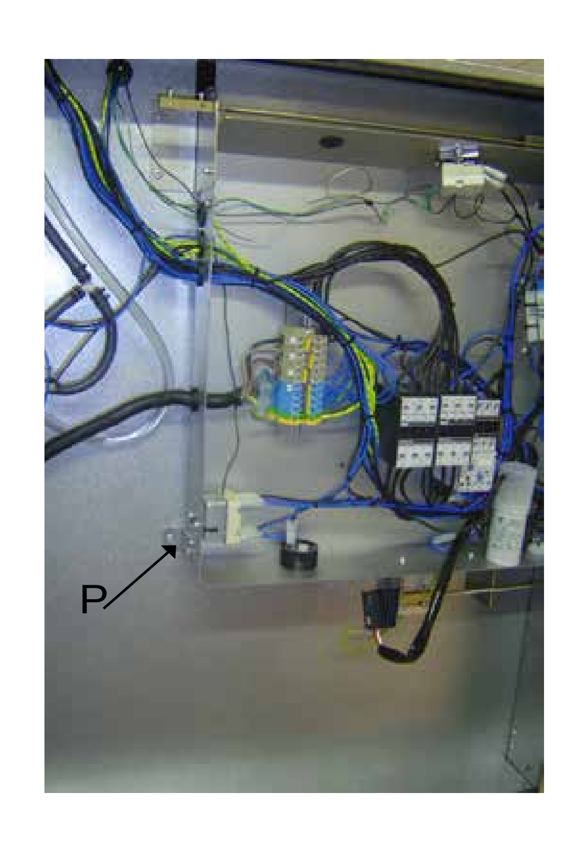
Déclenchement du thermostat de sécurité :

Ce four est équipé d'un thermostat de sécurité qui interrompt le fonctionnement du four en cas de surchauffe.

Rechercher TOUJOURS la cause du déclenchement de ce thermostat de sécurité.

La remise en fonction nécessite le réarmement du thermostat de sécurité. Celle-ci doit être effectuée par un personnel qualifié.

Pour ce faire appuyer sur le bouton poussoir rouge (repère P).



«CFE 910 CV»

MANUEL D'INSTALLATION ET D'INTERVENTIONS

L'installation doit se faire selon les règles de l'art conformément aux instructions contenues dans cette notice et les règlements en vigueur dans le pays d'installation.

Ce manuel sera remis à l'utilisateur après installation.



ELECTRICITE



L’installation doit se faire selon les règles de l’art, conformément aux instructions contenues dans cette notice et aux normes en vigueur dans le pays d’installation.

ATTENTION : Utiliser un câble souple normalisé (245 IEC 57 ou 245 IEC 66 ou toutes autres natures de câble présentant les mêmes caractéristiques). Si cet appareil est relié de façon permanente à une canalisation électrique fixe, cette canalisation devra posséder une protection adaptée aux courants de fuite. Si cet appareil est raccordé par un câble muni d’une fiche de prise de courant, cette prise devra être accessible en permanence.

Avant raccordement, vérifier :

→ Que la tension électrique du réseau est compatible avec la tension et puissance de l’appareil en cas de raccordement.

→ Que l’installation fixe de l’utilisateur comporte un dispositif de protection à coupure omnipolaire.

Il y a danger à mettre l’appareil en service sans relier sa masse à la terre. Il est donc nécessaire de vérifier que la prise électrique comporte une prise de terre.

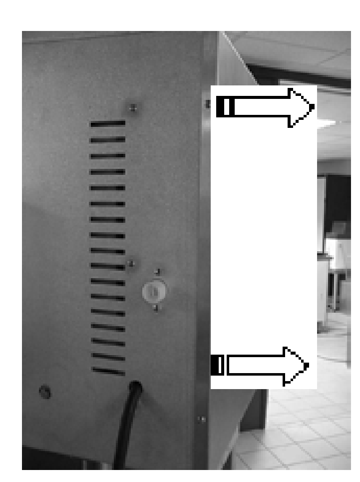
Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d’accidents consécutifs à une mise à la terre inexistante ou incorrecte.

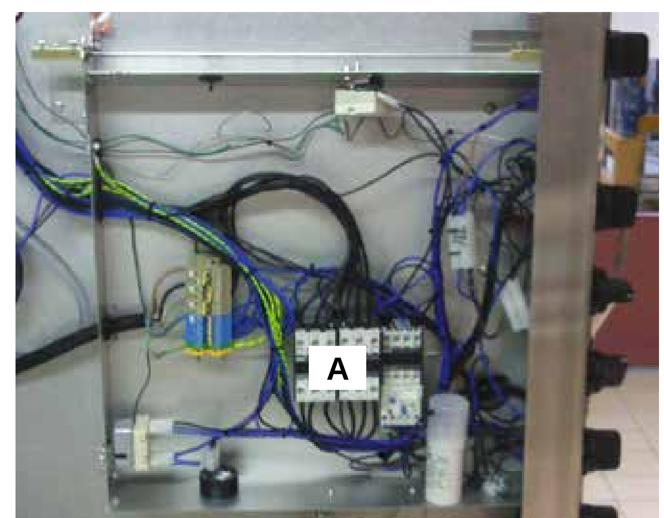
Voltage (V)	400 V 3N~ 50 Hz
Puissance (kW)	18
Courant absorbé (A)	26
Section câble (mm²)	4

Raccordement

Déposez le côté extérieur gauche de l’appareil après avoir retirer les vis qui le maintienne en place.

Raccorder au bornier **A**.





Raccordement au bornier :

400 V 3 N ~ 50 Hz

L1 L2 L3 N

RACCORDEMENT EN EAU ET EVACUATION



L'appareil doit être raccordé à une arrivée d'eau potable (réseau d'eau traditionnel).

La pression minimale du réseau d'alimentation doit être de 1 bar et sa pression maximale doit être de 5 bars.

Un adoucisseur doit être installé si la dureté de l'eau est supérieure à 4° TH.

Avant d'effectuer le branchement définitif, le raccordement à l'alimentation en eau (tuyau, flexible, tubulure fixe) doit être nettoyé afin d'ôter les débris et impuretés pouvant s'y trouver

L'entrée d'eau, l'évacuation et la vidange sont situées à l'arrière de l'appareil.

L'évacuation de l'eau et des condensats de l'enceinte du four s'effectue par un orifice d'évacuation situé au centre de la sole du four, prolongé par une tubulure se terminant par une sortie placée à l'arrière de l'appareil. En mode vapeur et mixte, les condensats sont refroidis par injection d'eau froide dans la tubulure.

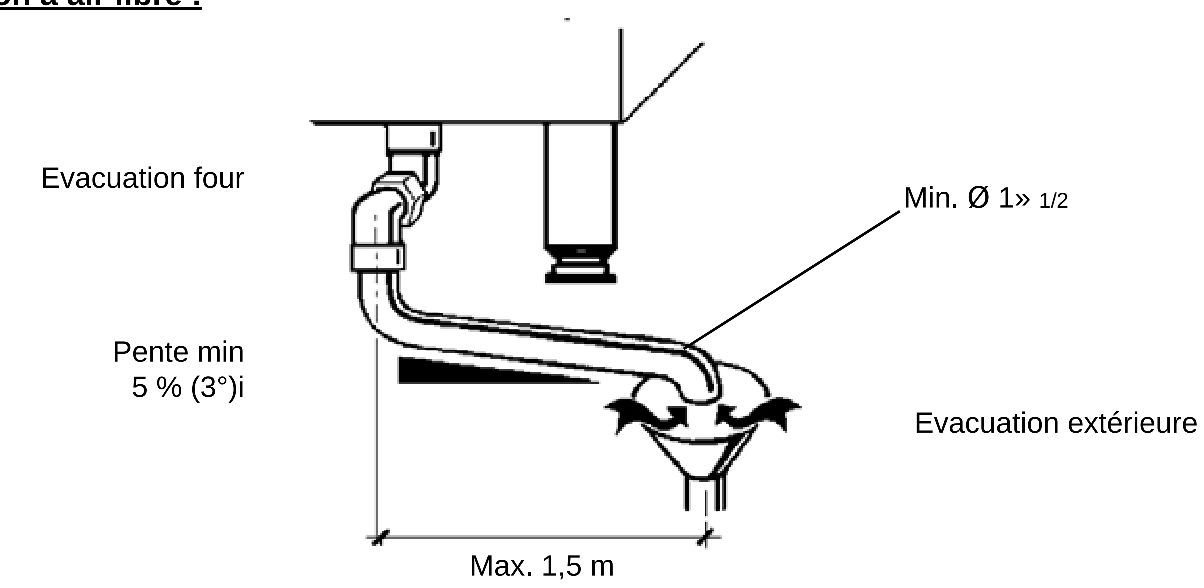


Evacuation four



Orificice d'évacuation à l'intérieur du four/ Crépine amovible

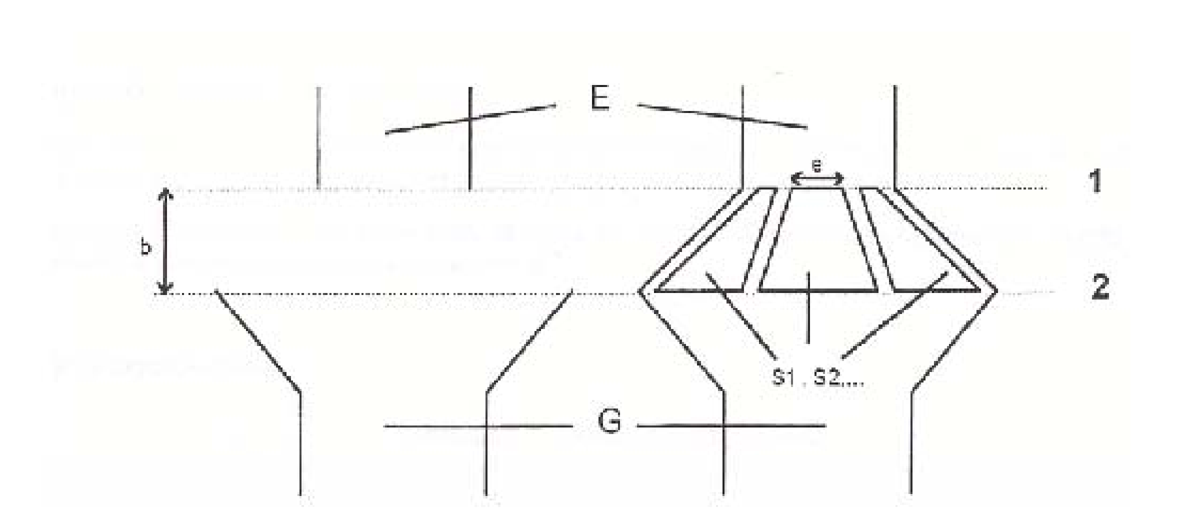
<u>Evacuation à air libre :</u>





Tous les appareils raccordés à un réseau d'eau potable et comportant un dispositif d'évacuation de l'eau doivent être équipés d'une rupture de charge avant déversement dans le réseau d'évacuation

Les ruptures de charges doivent être réalisées par une disconnexion totale ou par des entrées d'air



1 : Sortie de l'évacuation
2 : Niveau de débordement
Evacuation E : Diamètre E
Collecteur de vidange : Diamètre G
Entrées d'air : Section S_1, S_2 pour le passage de l'air
e : plus petite dimension pour le calcul d'une section

<u>Exigences</u> :

b ≥ G
b ≥ 20 mm
G E et la vidange (G) doit être capable d'évacuer tout l'écoulement de la décharge
$S_1 + S_2 + ... \quad \frac{bx2G}{3}$

e ≥ 4 mm

Evacuation :

Un système de oura est installé sur le dessus de l'appareil afin de permettre l'évacuation d'une partie de la vapeur ou de la totalité en fonction de son ouverture.

Veiller à ne jamais obstruer cette sortie.



Toute intervention ou dépannage sur un appareil doit être effectuée par un installateur qualifié.

Changement de l'ampoule de l'éclairage de la cavité : Enlever les 4 vis du plafonnier à l'aide d'un tournevis.

Retirer la protection et le joint.

Procéder au changement d'ampoule : 25 W 230-240 v - 300° - Culot E14.

Essuyer le cache et le joint après avoir vérifier le bon état de ce dernier. (Changer le si nécessaire)

Replacer l'ensemble correctement pour maintenir l'étanchéité.

Changement de la vitre de protection :

Soulever la vitre de protection en la maintenant correctement par le bas.

Tirer vers soi le bas de la vitre.

Désengager la vitre des deux vis placer en haut de la porte



Changement du joint de façade :

Dégrafer le joint de la façade.

Remplacer le joint.





Pour les références et désignations des différents composants se référer tableau 9 en annexe 2

SCE3_022

380V3N

«CFE 910 CV»

MANUEL D'UTILISATION

Cet appareil est à usage professionnel et doit être utilisé par des personnels qualifiés préalablement informés des instructions contenues dans cette notice. Il doit être installé conformément aux réglementations et normes nationales en vigueur dans un local suffisamment aéré.

Tout changement de tension, autre que celui pour lequel il est réglé, doit être réalisé par un installateur qualifié.

GARANTIE : La garantie est portée sur le contrat de vente. Pour toute intervention de garantie, s'adresser à un revendeur agréé. Cette garantie ne couvre pas les détériorations provenant d'une mauvaise installation, utilisation ou d'un mauvais entretien.



AVERTISSEMENTS





- **Avant toute utilisation, il est impératif d'enlever toute les protections plastiques intérieures et extérieures sous peine de dommages irréversibles aux parois aciers.**
- **Ne jamais stocker de produits inflammables dans le four, d. Ceux-ci peuvent prendre feu, de même que les matières plastiques ou tout autre article peuvent être endommagés.**
- **Ne pas obturer les conduits d'évacuation ou d'aération.**
- **Cet appareil est destiné exclusivement pour la cuisson.**
- **Quand vous utilisez le four, ne touchez pas les surfaces intérieures de ce four, ainsi que les zones situées à proximité. Lors de son utilisation l'appareil devient chaud. Il y a lieu de ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.**
- **Coupez l'alimentation électrique de l'appareil avant toute intervention.**
- **Si l'appareil est placé sur un socle, des dispositions doivent être prises pour éviter que l'appareil ne glisse du socle.**

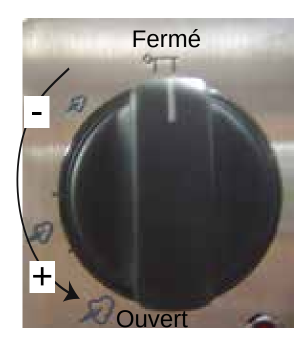
Avant la première utilisation, nettoyer soigneusement l'enceinte à l'eau additionnée d'un produit lessiviel non agressif.

Avant toute utilisation, il est impératif d'enlever toute les protections plastiques intérieures et extérieures sous peine de dommages irréversibles aux parois aciers.

Avant toute utilisation en mode vapeur ou mixte, s'assurer que le circuit d'eau est ouvert.

L'ouverture de la porte arrête toutes les fonctions du four sauf le mode refroidissement rapide et le plafonnier qui reste allumé. Pour l'éteindre, il faut positionner le sélecteur de mode sur 0

Une manette de commande **F** permet de réguler l'évacuation des buées provoquées par la cuisson de certains aliments. En mode vapeur ou mixte, le oura doit être ouvert.



ATTENTION LORS DE L'OUVERTURE DE LA PORTE EN MODE VAPEUR, MIXTE REGENERATION OU REFROIDISSEMENT.

Pour ne pas être aspergé par la vapeur d'eau, ouvrez la porte en 2 mouvements afin de permettre l'évacuation d'une partie de celle ci.

<u>Conseils d'utilisation</u> :

Avant toute cuisson, il est recommandé de préchauffer le four d'environ 30 à 40° au-dessus de la température de cuisson du produit. Le préchauffage est particulièrement recommandé pour des cuissons de faible durée ou de démarrage rapide (ex : feuilletage).

Pour des cuissons longues (rôtisserie), le départ four froid peut-être utilisé, dans ce cas, augmentez le temps de cuisson de la valeur d'un préchauffage.

Le chargement du four devra toujours privilégier la libre circulation de l'air, un espace de 20 à 30 mm sera conservé entre les préparations et les parois du four.

Pour la cuisson des pâtisseries, il est conseillé de ne pas dépasser la température de 180°.



Commandes du four mixte

Manette commande ouverture/ fermeture oura

Fermé

\-

\+

Ouvert

Témoin de mise sous tension

Thermomètre

Témoin de fonction

Sélecteur de mode

Témoin de thermostat

Manette commande thermostat

Minuterie

Sélection quantité vapeur en mode mixte et vapeur

Commande Vitesse turbine

MINI

Réglage en mode vapeur : 2ème zone

Réglage en mode mixte ou en régénération : 1ère zone

Vitesse rapide de la turbine



Vitesse lente de la turbine

La vitesse de la turbine est réglable. Nous conseillons de mettre la turbine en vitesse rapide pour les rotisseries et une vitesse lente pour le pâtisseries.

Le four mixte permet la cuisson sous quatre modes possibles : MODE CONVECTION FORCEE – MODE MIXTE – MODE VAPEUR – MODE REGENERATION.

Mode refroidissement rapide

Mode vapeur



Mode convection forcée

Mode mixte ou régénération

MODE CONVECTION

Le four à convection forcée représente une évolution récente dans les modes de cuisson. Son principe est simple. Il consiste à faire circuler de l'air sur un élément chauffant au contact duquel il se charge en calories, l'ambiance chaude du four ainsi obtenue permettant la cuisson des aliments.

La circulation d'air est obtenue grâce à une turbine située dans le four, elle aspire l'air et le rejette sur une résistance créant ainsi un mouvement appelé convection.

Le four à convection forcée est régulé par un thermostat de 255°C.
Le four à convection forcée offre de nombreux avantages, le principal étant de pouvoir cuire de façon homogène sur plusieurs niveaux des préparations identiques ou différentes. Il convient donc particulièrement bien pour cuire la pâtisserie, la viennoiserie, les feuilletés.
Sa montée en température est rapide, les décongélations des aliments surgelés sont régulières

Mise en route :

Le préchauffage du four doit se faire sur le repère du thermostat choisi pour la cuisson.

Sélectionner le mode convection. Tourner le thermostat sur la température désirée. Régler la minuterie sur le temps de cuisson estimée. Régler la vitesse de la turbine.

En mode convection, le oura peut être fermé.

Conseil d'utilisation :

Nous vous conseillons, avant d'utiliser pour la première fois le four, de laisser chauffer celui-ci à vide, à la position 220° C du thermostat pendant 20 minutes, puis de passer à la position maximum pendant deux heures environ, afin d'éliminer les odeurs de fumées dues à la composition de la laine minérale constituant l'isolation du four ainsi qu'aux graisses résiduelles utilisées lors de sa fabrication. Ces dégagements disparaîtront après quelques utilisations.

Dans le cas de cuissons simultanées, les pâtisseries seront placées de préférence sur les gradins du haut, au-dessus des autres pièces à cuire. Dans le cas ou les aliments n'ont pas le même temps de cuisson, il suffira de les enfourner, de telle sorte qu'ils soient cuits juste au moment de les servir et de les retirer au fur et à mesure qu'ils seront prêts.

D'autre part, il apparaît que la cuisson dans un four à convection forcée se fait à des températures plus basses que dans un four traditionnel. Penser à réduire la température de chauffe.

Utiliser des plats à bords hauts pour vos rôtis afin d'éviter au maximum les projections grasses (cocotte sans couvercle par exemple).

Lors de la cuisson de tartes aux fruits, placer le plat lèchefrite en bas du four, afin de recueillir d'éventuels débordements.

Nous vous conseillons en outre de ne jamais placer les aliments directement dans le plat lèchefrite ou directement sur le fond de four.

MODE MIXTE :

Une cuisson plus traditionnelle : L'ajout de vapeur d'eau réglable évite le dessèchement des aliments. Elle est homogène sans brûler ou « croûter » les plats.

La souplesse des réglages permet d'adapter votre four à vos besoins.

Mise en service :

Le préchauffage du four doit se faire sur le repère du thermostat choisi pour la cuisson.

Sélectionner le mode mixte. Tourner le thermostat sur la température désirée. Régler la minuterie sur le temps de cuisson estimée.

Positionner le doseur d'énergie pour régler la quantité de vapeur. Attention en mode mixte le doseur doit être positionner dans la première zone de réglage (voir figure ci-contre)





MODE VAPEUR :

Le principe de fonctionnement du four en mode vapeur est très simple. Des gouttelettes d'eau sont projetées sur les résistances ce qui entraîne une production de vapeur. Un doseur d'énergie ajuste la quantité d'eau projetée et permet de maîtriser la cuisson.
L'utilisation du four dans ce mode vous permet la cuisson simultanée de plats de composition différente en préservant leur goût propre. Vous pourrez cuire à l'étouffée, blanchir ou stériliser. Les aliments préparés à la vapeur conservent la totalité de leur goût et aspect originel, leurs vitamines et sels minéraux.

Une cuisine saine et diététique est à la portée de tous. Idéal pour la cuisson des légumes, poissons voir certaines viandes.

Mise en service :

Le préchauffage du four doit se faire sur le repère du thermostat choisi pour la cuisson.

Sélectionner le mode vapeur. Tourner le thermostat sur la température désirée. Régler la minuterie sur le temps de cuisson estimée.

Positionner le doseur d'énergie pour régler la quantité de vapeur. Attention en mode vapeur le doseur doit être positionner dans la seconde zone de réglage (voir figure).







MODE REGENERATION :

Le mode régénération correspond à une position particulière du mode mixte.

Il permet la remise en température rapide, sans dessèchement, d'aliments préparés et dressés d'avance sur une assiette sans les cuire ou les saturés en eau.

Mise en service :

Sélectionner le mode mixte.

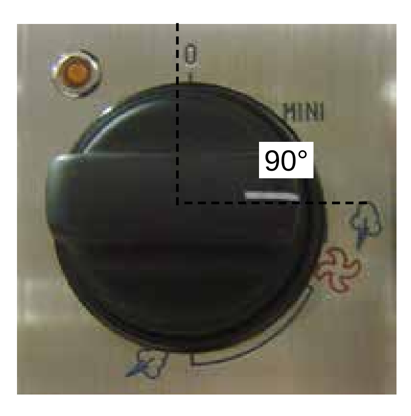
Tourner le thermostat sur 110°C.

Régler la minuterie sur le temps de cuisson.

Positionner le doseur d'énergie pour régler la quantité de vapeur à 90° par rapport à la positon 0, dans la première zone de réglage (voir figure)



Sélection mode mixte



Quantité vapeur à 90° dans la 1ère zone



Thermostat : 110°C

MODE REFROIDISSEMENT :

Ce mode vous permet une descente en température très rapide, pour enchaîner par exemple une cuisson en mode vapeur ou mixte à la suite d'une cuisson en mode convection.



Mise en service :

Ouvrir le oura.

Ouvrir la porte du four.

Sélectionner le mode refroidissement. Régler la minuterie.





AVANT TOUT NETTOYAGE, FERMER LES ALIMENTATIONS GAZ ET/OU ELECTRIQUE

ATTENTION : Il est formellement déconseillé de nettoyer cet appareil à l'aide de produits chlorés.

DANGER : CET APPAREIL NE DOIT PAS ÊTRE NETTOYE AUX MOYENS DE JETS D'EAU SOUS PRESSION OU SUBIR D'IMPORTANTES PROJECTIONS D'EAU.

Fours :

Dévisser les deux écrous + rondelles M5 inox A, désengager le chargeur et, nettoyez les parois avec un produit d'entretien non abrasif. L'utilisation de produits agressifs est à éviter . Rincez et séchez.
Si le four a été utilisé en mode « convection forcée » durant une longue période il sera plus facile à nettoyer après un fonctionnement de 10 à 15 mn en mode « vapeur ».



Une attention toute particulière doit être portée à l'orifice d'évacuation des condensats situé au centre de la sole du four, qui peut être obturé par des résidus alimentaires.

Si l'orifice d'évacuation situé au centre de la sole du four est bouché par une accumulation de condensats, injecter de l'eau à l'aide d'un tuyau dont on y aura insérer l'extrémité.

Régulièrement vider et nettoyer les deux goulottes de récupération des condensats fixées sur l'avant et sous la porte de l'appareil.



Goulottes de récupération des condensats



Ouverture vitre athermique pour nettoyage

Appuyer et soulever la vitre pour la désengager des vis à molette. Nettoyer la vitre. Refermer la correctement .



Carrosserie :

Vous pouvez utiliser des produits spécifiques à inoxydable (par exemple SUMAINOX ®, JONHSON INOXYDABLE ®, PPZ INOXYDABLE ®), jamais de produits abrasifs.